

PER A COMPARTIR EN BLAU

- C!T** 8 Filets d'anxova conservada en salmorra 12,10
(Conté peix)
- C!T** Cargols de mar amb dues salses (300g) 20,90
(Conté mol·lusc)
- C!T** Ortigues de mar fregides (80g) 11,00
(Conté mol·lusc, peix, crustacis)
- C!T** Manat de canyuts de La Ràpita a la planxa 20,90
(Conté mol·lusc)
- C!T** Gambó fregit 9,90
(Conté blat i crustaci)
- T** Bullida de musclos amb llimona 7,70
(Conté mol·lusc, peix, crustaci, blat, sulfits)
- T** Musclos amb suc picant 7,70
(Conté mol·lusc, peix, crustaci i sulfits)
- C!T** Cloïsses picants amb ceba i tomaca (250g) 16,50
(Conté mol·lusc, peix, crustacis i sulfits)
- C!T** Cloïsses amb oli d'all (250g) 16,50
(Conté mol·lusc, peix, crustacis)
- Coca d'albergínia i ceba amb bacallà i all i oli** 13,20
(Conté blat, soja, peix, crustaci, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T** Tallets de sépia ofegada amb ceba tendra 16,50
(Conté mol·lusc)
- C!T** Cananetes amb ceba i tomaca 9,90
(Conté mol·luscs, peix i crustacis)
- T** Rapinyolets fregits i all i oli d'all negre (300g) 15,40
(Conté peix, làctis, api, ou pasteuritzat i blat)
- C!T** Moixina fregida amb all i oli de pera 9,90
(Conté peix, blat, làctis api i ou pasteuritzat)
- Cocotxes de bacallà arrebossades a la romana (300g)** 25,30
(Conté peix, blat i ou)
- C!T** Calamars saltats amb llengua de bou i alls 24,20
(Conté mol·luscs)
- C!T** Calamantxins saltats amb alls i bitxo (150g) 24,20
(Conté mol·luscs)
- C!T** Gamba blanca petita saltada amb alls (200g) 12,10
(Conté crustaci)
- C!T** 4 Gambes vermelles a la planxa 19,80
(Conté crustaci)

Els preus tenen l'iva aplicat

PER A COMPARTIR GAIREBÉ EN VERD

C!T Escarola amb romesco negat, bacallà i arbequines 10,45
(Conté peix i fruita seca)

Fulla de roure amb salseta de te fumat, poma i marcona 10,45
(Conté fruita seca)

Tomaca del Benach amb cep cru i salseta de tàperes 10,45
(Conté ou)

C!T Amanida de ceba tendra amb arbequines 5,50

C!T Pa amb tomaca i Siurana 5,50

ELS FORMATGES

(Tots els formatges contenen làctics)

Cusie “Foglie di Castagno”, italià de vaca i ovella, dur, intens i extraordinari 13,20

Erborinato di San Carlone, excepcional italià de vaca, blau amb safrà i cremós 9,90

Barquet Tarragona

forma part del grup d'establiments adherits a la **Marca Cuina Catalana**, i com a tal ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català.

C! Aquest símbol identifica els plats de cuina catalana tradicional que estan recollits al **Corpus de la Cuina Catalana**, l'inventari del nostre patrimoni culinari;

T De la mateixa manera aquest altre símbol identifica els plats de la **Cuina de Tarragona**

Els preus tenen l'iva aplicat

ELS ARROSSOS

- C!T Arròs negre 12,10**
(Conté peix, crustacis i mol lusc)
- Arròs negre amb bacallà i all i oli de pera 16,50**
(Conté peix, crustacis, mol lusc, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- Arròs negre amb ceps i all i oli negat 18,70**
(Conté peix, crustacis, mol lusc)
- C!T Arròs eixut o caldós amb bacallà i hortalisses 15,40**
(Conté peix, crustacis i mol lusc)
- C!T Arròs amb sepieta i hortalisses 17,60**
(Conté peix, crustacis i mol lusc)
- Arròs amb cua de rapinyol, albergínia i all i oli d'all negre 20,90**
(Conté peix, crustacis i mol lusc, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T Arròs sec o caldós amb barreja de bolets i un toc de picant 15,40**
(Conté peix, crustacis i mol lusc)
- C!T Arròs amb cloïsses 18,70**
(Conté peix, crustacis i mol lusc)
- Arròs amb cananes i panxeta fresca 16,50**
(Conté peix, crustacis i mol lusc)
- Arròs amb xapadillo d'anguila i capipota 19,80**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol lusc)
- T Romesco d'arròs amb bonítol i un toc de picant 17,60**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol lusc)
- Arròs a la cassola amb bacallà, rossinyols i carbassa 22,00**
(Conté peix, crustacis i mol lusc)
- Arròs a la cassola amb 6 popets i llengua de bou 23,10**
(Conté peix, crustacis i mol lusc)
- C!T Arròs amb 2 gambes vermelles, ceps i baldana 26,40**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol lusc)
- C!T Arròs caldós o sec amb 2 gambes vermelles, 3 musclos i 3 cloïsses 24,20**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol lusc)
- C!T Arròs caldós o sec amb lломàntol nacional (500g) 37,40 p/p (2pers)**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol lusc)
- C!T Arròs caldós o sec amb llagosta (700g) 70,40 p/p (2pers) 55,00 p/p (3pers)**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol lusc)

TOTS ELS ARROSSOS HAN DE SER, COM A MÍNIM, PER A DUES PERSONES

Barquet Tarragona forma part del grup d'establiments adherits a la Marca Cuina Catalana, i com a tal ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català.

C! Aquest símbol identifica els plats de cuina catalana tradicional que estan recollits al Corpus de la Cuina Catalana, l'inventari del nostre patrimoni culinari.

T De la mateixa manera, aquest símbol identifica els plats de la Cuina de Tarragona

FIDEUS

CIT Fideus rossejats com els feia Florenci de Castanyola 9,35
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc i fruita seca)

CIT Fideus amb cloïsses 18,70
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc i fruita seca)

Fideus negres a la cassola amb bacallà i all i oli de pera 16,50
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc, soja, llet, ou i api)

Fideus amb xapadillo d'anguila i cap i pota 19,80
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc)

TOTS ELS FIDEUS HAN DE SER, COM A MÍNIM, PER A DUES PERSONES

PLATS FORTS

Llom de bonítol amb ceba, safrà i marcona (RR1850) 13,20
(Conté peix, mol lusc, crustaci i blat)

CIT Romesco de rajada 13,20
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)

CIT Groguillo de rajada 13,20
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i sulfits)

Suquet de cocotxes de bacallà 25,30
(Conté peix, mol luses, crustacis i blat)

Tot el peix utilitzat en aquesta carta es compra en un 95%, a les llotges de Tarragona i La Ràpita.
L'oli utilitzat per a la confecció de tots els plats és Verge Extra d'arbequina i DOP Siurana,
l'arròs del Delta i les hortalisses, la fruita i la fruita seca són de proximitat.

Els preus tenen l'iva aplicat

PASTISSERIA ARTESANA DEL DIA 6,60

(Conté blat, ou, làctics i fruita seca)

Esponjós d'avellanes amb gelat de vainilla

Gelat de torró amb *toffee* i trufa

Pastis de formatge amb xocolata negra desfeta i gelat de pera

Flam de *Chartreuse* amb poma i fruita seca

Gelat del formatge Petitot de Mas d'Alba amb xocolata i kiwi

PASTISSERIA CLÀSSICA ARTESANA

T Gelat de *Chartreuse* arrebossat amb crocant 6,60

(Conté ou, làctics, alcohol i fruita seca)

Sorbet de farigola, romaní i anís estrellat 5,50

(Conté ou)

Sorbet de llimona 5,50

(Conté ou)

4 "Trufes" clàssiques de xocolata 6,05

(Conté, fruita seca i làctics)

4 "Trufes" de xocolata blanca amb cafè 6,05

(Conté làctics)

4 "Trufetes" de nous i avellanes amb cacau amarg 6,05

(Conté fruita seca)

ELS FORMATGES

(Tots els formatges contenen làctics)

Cusie "Foglie di Castagno", italià de vaca i ovella, dur, intens i extraordinari 13,20

Crostallut, català de vaca frisona, madurat amb brises de syrah, àcid i suau 6,60

Erborinato di San Carlone, excepcional italià de vaca, blau amb safrà i cremós 9,90

Altejó, català de llet de vaca, pasta premada i pell florida amb perfum de bolets 6,60

Blau Ceretà, català blau, de llet crua de vaca, cremós i subtil 6,60

Gaudiu dels nostres postres que tenim a la vostra disposició, per encarrec,
per a regalar o menjar a casa

VINS DOLÇOS I GENEROSOS PER A ACOMPANYAR LES POSTRES

Sauternes de Chateau Lauvignac 2002	23,10 / 4,95
Muscat de Rivesaltes Cazes	26,40 / 4,40
Tokaji 3 Putonyos Oremus Aszu	30,80 / 4,95
Vi del Vent de Mas Vicenç 2011	15,00 / 2,75
Ètim Dolç de Garnatxa Negra	18,15 / 3,30 €
“Vi de Gel” de Riesling, Gramona	24,20 / 4,40
“Vi de Gel” de Gewürztraminer, Gramona	24,20 / 4,40
Pedro Ximénez Reserva Familiar	20,90 / 3,85
Aureo Sec, o Dolç de Muller	20,90 / 2,75
Ranci Celler Menescal	25,00 € / 3,85 €

SEL·LECCIÓ DE TES I INFUSIONS

Camamilla	2,20
Til·la	2,20
Menta-poniol	2,20
Te verd Touareg (Refrescant amb menta)	2,75
Te verd japonès Bancha (Pur, fi amb poca teína)	3,30
Te verd Lama Tibet (Floral, cítric, digestiu i molt refrescant)	2,75
Te vermell Pu-Erh (Pur, terrós, tancat)	2,75
Te vermell Sbèltic (Terrós i fruitat, amb tocs de vainilla i taronja)	2,75
Te negre Orange Cookies (Suggerent, taronja i espècies dolces)	2,75
Te negre English Breakfast (Blend de sabor intens i aroma penetrant)	2,75
Te negre Tòfona (Rodó amb notes de xocolata, exòtic i dolcenc)	2,75
Rooibos Gingebre i llimona (Fresc i cítric per a ajudar la digestió)	2,75
Rooibos Digestiu (Molt balsàmic i aromàtic)	2,75
Tisana Fruites del bosc (Aromes i sabors de barreja de fruitetes vermelles)	2,75

Els preus tenen l'iva aplicat